

# alfred

Bistronomie & vins N°26

## Guide MICHELIN

**MENU à 37€, (entrée, plat et dessert), à choisir dans la carte.**

### -Entrées -

- Risotto de petits coquillages et émulsion de moules de Bouchot 11€
- St jacques poêlées, crémeux de potimarron et jeunes pousses 15€\*
- Marbré de jarretons et foie gras, salade de choux rouge acidulée 14€
- L'œuf parfait bio, velouté de champignons et pépites de foie gras 11€

### -Plats -

- Filet de rougets, pois blonds de la Planèze, fumet de vin rouge 18€
- Pièce de bœuf, un jus au poivre vert, écrasé de pommes charlottes à l'ail de BILLOM 24€\*
- Suprême de pintade fermière, gratin de penne au Cantal, panais, jus à l'estragon 18€
- Carré de porc du Cantal, cuit sous la couenne, blinis de pieds de mouton 19€
- *L'assiette de fromages d'Auvergne affinée par Olivier Nivesse*  
*GAULT & MILHAU* 14€

### -Desserts -

- Moelleux Caraïbes aux fruits de la passion 8€
- Macaron clémentines en déclinaison 8€
- Mangue avion, dacquoise coco et son crémeux, combawa pour réhausser 8€
- Tarte chocolat, café servie tiède, glace arabica, salade d'agrumes 8€

*Supplément de 3€ aux plats marqués avec un astérisque \**

**alfred** est ouvert du Mardi au Samedi midi et soir; Seul ou en groupe, pour un anniversaire, ou pour affaires .... **Pensez à réserver : 04 73 35 32 06**